

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 189

Наименование изделия: **КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Номер рецептуры: **189**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА РИСОВАЯ	23	23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	53	53
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	79	79
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
САХАР ПЕСОК	3	3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5
Выход: 155		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,80
Жиры, г	6,10
Углеводы, г	20,90
Энергетическая ценность, ккал	154,10

Е, мг	0,20
А, мг	0,00
В2, мг	0,10
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,10
С, мг	0,40

К, мг	139,40
Са, мг	86,60
Р, мг	89,20
Mg, мг	19,90
Fe, мг	0,30
I, мкг	7,40
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную крупу рисовую варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности, добавив соль, сахар. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло, тщательно перемешивают.

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 1

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ**
Номер рецептуры: **1**
Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10	10
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20
Выход: 30		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,24	Е, мг	0,20	К, мг	19,90
Жиры, г	4,10	А, мг	0,10	Са, мг	4,40
Углеводы, г	7,00	В2, мг	0,00	Р, мг	13,20
Энергетическая ценность, ккал	62,00	В1, мг	0,00	Mg, мг	2,30
		Д, мкг	0,20	Fe, мг	0,20
		С, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Ровные ломтики батона, намазывают маслом сливочным.

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК№035

Наименование изделия: ЧАЙ С САХАРОМ
Номер рецептуры: ТК№035
Наименование сборника рецептур: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№044

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	194,4	194,4
САХАР ПЕСОК	6	6
Выход: 180/6		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00	В1, мг	0,00	Са, мг	7,99
Жиры, г	0,00	С, мг	0,00	Mg, мг	1,75
Углеводы, г	5,81	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	23,22	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,76
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Чай заваривают в чайнике. Чай ополаскиваю горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают. Воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком с сахаром.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 323

Наименование изделия: **КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (аллергики)**

Номер рецептуры: **323**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА РИСОВАЯ	53,7	53,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	112,6	112,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5,2	5,2
Выход: 155		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,72	В1, мг	0,03	Са, мг	11,37
Жиры, г	4,75	А, мг	0,03	Mg, мг	26,87
Углеводы, г	38,96	Е, мг	0,31	Р, мг	80,61
Энергетическая ценность, ккал	212,89	С, мг	0,00	Fe, мг	0,62
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Крупу перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Затем добавляют часть масла (50%), выравнивают поверхность, закрывают крышкой и распаривают кашу до готовности: рисовую, гречневую — около 1 ч, пшенную, перловую — 1,5-2 ч.

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 442

Наименование изделия: СОК ЯБЛОЧНЫЙ
Номер рецептуры: 442
Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ПРОДУКЦИЯ СОКОВАЯ .Соки и нектары для питания детей раннего возраста (с 4-х мес.)	150	150
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,00	В1, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	0,00	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	0,00	А, мг	0,00	P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	0,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	K, мг	0,00
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Обработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 73

Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **73**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	69,23	45
с 01.03 по 31.07	75	45
с 01.08 по 31.08	56,25	45
с 01.09 по 31.10	60	45
с 01.11 по 31.12	64,29	45
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	10,1	9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	112,5	112,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	19,05	16
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5
Выход: 150/10/5		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,04	В1, мг	0,05	Са, мг	19,99
Жиры, г	6,31	С, мг	4,03	Mg, мг	15,55
Углеводы, г	7,92	А, мг	0,01	Р, мг	55,68
Энергетическая ценность, ккал	107,11	Е, мг	1,41	Fe, мг	0,89
		Д, мкг	0,00	К, мг	336,82
		В2, мг	0,05	І, мкг	4,03
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Говядину обрабатывают, отваривают, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне или на мармите не более 1 часа., кладут в порционную посуду перед отпуском.

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный дольками или брусочками, доводят до кипения, добавляют припущенный лук, а через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, , в конце варки добавляют соль, прокипяченную сметану.

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 33

Наименование изделия: САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ
Номер рецептуры: 33
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:ДеЛи принт, 2012.-584с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СВЕКЛА		
с 01.01 по 31.08	50,67	38
с 01.09 по 31.12	47,5	38
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,4	2,4
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,60
Жиры, г	2,30
Углеводы, г	3,20
Энергетическая ценность, ккал	36,50

Е, мг	1,00
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	0,10

К, мг	6,90
Са, мг	0,80
Р, мг	0,90
Mg, мг	0,50
Fe, мг	0,00
I, мкг	0,20
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. При отпуске салат заправляют растительным маслом непосредственно перед раздачей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 205

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **205**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	40,6	40,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,9	3,9
Выход: 120		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	3,20	Е, мг	1,00	К, мг	50,60
Жиры, г	2,70	А, мг	0,00	Са, мг	9,90
Углеводы, г	15,50	В2, мг	0,00	Р, мг	32,90
Энергетическая ценность, ккал	97,40	В1, мг	0,10	Mg, мг	6,10
		Д, мкг	0,10	Fe, мг	0,70
		С, мг	0,00	I, мкг	0,60
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30г соли). Макароны варят 20-30 минут. Сваренные макароны откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом, чтобы они не склеились и не образовали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Подают в горячем виде.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 310

Наименование изделия: **СУФЛЕ КУРИНОЕ**

Номер рецептуры: **310**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГРУДКА КУРИНАЯ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	51,88	41,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/4 шт.	11,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,2	2,2
СОУС МОЛОЧНЫЙ ГУСТОЙ № 353		16,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	12,3	12,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,1	2,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,1	2,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,5	2,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	10,24	Е, мг	0,30	К, мг	115,70
Жиры, г	5,12	А, мг	0,00	Ca, мг	25,00
Углеводы, г	1,84	В2, мг	0,10	P, мг	90,20
Энергетическая ценность, ккал	94,00	В1, мг	0,00	Mg, мг	9,60
		Д, мкг	0,20	Fe, мг	0,90
		С, мг	0,40	I, мкг	5,60
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Отварное филе кури дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, добавляют в массу молочный соус, желтки яиц, затем взбивают и вводят белки, взбитые в густую пену, слегка вымешивают снизу вверх и раскладывают в формочки, смазанные маслом и запекают при температуре 220 град в жарочном шкафу 30 минут.

Соус молочный густой Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания.Муку охлаждают и разводят горячим молоком, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения.

При приготовлении в пароконвектомате, режимы приготовления 170 граусов, время приготовления 20-30 мин.

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТKN№004

Наименование изделия: БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ
Номер рецептуры: ТKN№004
Наименование сборника рецептур: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№006

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15
Выход: 15		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,10	Е, мг	0,00	К, мг	13,80
Жиры, г	0,50	А, мг	0,00	Са, мг	2,55
Углеводы, г	7,70	В2, мг	0,00	Р, мг	8,78
Энергетическая ценность, ккал	39,30	В1, мг	0,00	Mg, мг	1,73
		Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,15
		С, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:
Батон пшеничный нарезают ломтиками.

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК№036

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ
Номер рецептуры: ТК№036
Наименование сборника рецептов: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№043

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГРУША	33,33	30
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	129	129
САХАР ПЕСОК	5	5
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,15	0,15
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,10	Е, мг	0,10	К, мг	47,10
Жиры, г	0,10	А, мг	0,00	Са, мг	10,40
Углеводы, г	18,10	В2, мг	0,00	Р, мг	4,30
Энергетическая ценность, ккал	73,50	В1, мг	0,00	Mg, мг	4,40
		Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,50
		С, мг	0,60	I, мкг	0,30
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 1012 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Груши варят на слабом огне не более 6-8 минут.

Утверждаю

.Заведующий

/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 252

Наименование изделия: **МЯСО ОТВАРНОЕ (аллергики)**

Номер рецептуры: **252**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	115,71	97,2
МОРКОВЬ		
с 01.01 по 31.08	3,2	2,4
с 01.09 по 31.12	3	2,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,9	2,4
Выход: 60		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	15,00
Жиры, г	10,08
Углеводы, г	0,00
Энергетическая ценность, ккал	152,40

В1, мг	0,04
С, мг	0,00
А, мг	0,00
Е, мг	0,36
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,00

Са, мг	18,00
Мg, мг	19,20
Р, мг	110,40
Fe, мг	1,20
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Мясо, предназначенное для варки, нарезают кусками массой не более 2 кг. Мякоть лопаточной части и покромку свертывают рулетом и перевязывают.

Подготовленное мясо закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды) и варят при слабом кипении 2-2,5 часа. Для улучшения вкуса и аромата вареного мяса в бульон при варке добавляют морковь и лук. Соль кладут в бульон за 15-20 мин до готовности мяса. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куса на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 50-60° С в закрытой посуде.

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК№016

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: ТК№016

Наименование сборника рецептур: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№034

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25
Выход: 25		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,70
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	10,70
Энергетическая ценность, ккал	51,70

Е, мг	0,50
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	0,00

К, мг	34,07
Са, мг	4,01
Р, мг	19,71
Mg, мг	4,34
Fe, мг	0,84
I, мкг	1,34
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб ржано-пшеничный нарезают ломтиками.

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 464

Наименование изделия: СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ
Номер рецептуры: 464
Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	35,56	35,56
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,48	1,48
САХАР ПЕСОК	3,7	3,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,11	1,11
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,48	1,48
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	3/100 шт.	1,38
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6
ДРОЖЖИ СУХИЕ	0,14	0,14
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,6	15,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,25	0,25
Выход: 50		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	4,08
Жиры, г	3,20
Углеводы, г	28,71
Энергетическая ценность, ккал	159,67

В1, мг	0,05
С, мг	0,00
А, мг	0,01
Е, мг	0,78
Д, мкг	0,05
В2, мг	0,02

Са, мг	9,51
Mg, мг	5,81
Р, мг	32,17
Fe, мг	0,38
К, мг	48,33
І, мкг	0,84
F, мг	0,01
Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Булочные изделия готовят из дрожжевого безопарного и опарного теста.

Безопарное тесто готовят для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла сливочного). В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду, подготовленные дрожжи, сахар, соль, всыпают муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вливают размягченное сливочное масло и замешивают тесто, которое ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят его обминку и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают 1-2 раза.

Опарное тесто готовят для изделий с большим содержанием сдобы. В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду (60-70% общего количества жидкости), добавляют подготовленные дрожжи, всыпают муку (35-60% общего количества муки, предусмотренного рецептурой) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет оседать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными в ней солью и сахаром. Затем перемешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное сливочное масло и остальное сырье согласно рецептуре. Тесто оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза.

Наиболее распространенным видом сдобы являются плюшки (одинарные, двойные и круглые). Дрожжевое тесто делят на куски, прокатывают их в жгут, а затем разрезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Эту лепешку смазывают жиром, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, при этом толщина его одинакова по всей длине, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине ножом на 2 части для одинарной плюшки и на 3 части для двойной плюшки, оставляя неразрезанными скрепленные концы.

При укладке на лист плюшку разворачивают в стороны по линии разреза. Для плюшки круглой формы концы рулета не скрепляют, а после надреза его разворачивают, придавая изделиям круглую форму. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные жиром, ставят в теплое место для расстойки на 50-80 мин. За 15-20 мин до конца расстойки поверхность смазывают яичной смесью. Выпекают изделия в течение 12-16 мин при температуре 200-220° С. Изделия можно готовить в виде продолговатых, спиральных, фигурных устриц и крученых изделий (плетенка, крученка, вензель и др.). При выпечке в пароконвектомате, разогрев 30 градусов 30 минут. выпекать при температуре 170 градусов в течении 13-15 минут.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 276

Наименование изделия: **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**

Номер рецептуры: **276**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ГОВЯДИНА Б/К (ЛОПАТКА)	81,55	68,5
КАРТОФЕЛЬ		
с 01.01 по 28.02	126	81,9
с 01.03 по 31.07	136,5	81,9
с 01.08 по 31.08	102,38	81,9
с 01.09 по 31.10	109,2	81,9
с 01.11 по 31.12	117	81,9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,4	7,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,8	2,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5
Выход: 120		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	14,06	В1, мг	0,11	Са, мг	16,54
Жиры, г	13,20	С, мг	6,83	Mg, мг	30,01
Углеводы, г	13,53	А, мг	0,01	Р, мг	150,24
Энергетическая ценность, ккал	229,15	Е, мг	0,54	Fe, мг	2,30
		Д, мкг	0,04	К, мг	701,40
		В2, мг	0,12	I, мкг	9,24
				F, мг	0,05
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Овощи нарезают дольками и слегка запекают. Мясо отваривают и нарезают мелкими кусочками. Отварное мясо и овощи кладут в посуду слоями, добавляют масло сливочное, соль, бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности.

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК№031

Наименование изделия: КОМПОТ ИЗ КУРАГИ
Номер рецептуры: ТК№031
Наименование сборника рецептур: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№036

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	15	15
САХАР ПЕСОК	5	5
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	153	153
Выход: 150		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,30	Е, мг	0,00	К, мг	0,70
Жиры, г	0,00	А, мг	0,00	Са, мг	6,30
Углеводы, г	20,80	В2, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	85,00	В1, мг	0,00	Mg, мг	1,40
		Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,00
		С, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную курагу заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности 10-20 минут.

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК№011

Наименование изделия: ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ
Номер рецептуры: ТК№011
Наименование сборника рецептур: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№031

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	42,9	40
Выход: 40		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	0,30	Е, мг	0,00	К, мг	56,40
Жиры, г	0,00	А, мг	0,00	Са, мг	8,30
Углеводы, г	1,00	В2, мг	0,00	Р, мг	15,10
Энергетическая ценность, ккал	5,60	В1, мг	0,00	Mg, мг	5,00
		Д, мкг	0,00	Fe, мг	0,40
		С, мг	1,60	I, мкг	1,20
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Огурцы вымыть, удалить места соединения с плодоножкой, нарезать на порции.

Утверждаю
_____.Заведующий
/ Богомолова Е.Н./

Приказ от 28.08.2024 №102-АХД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № ТК№003

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

Номер рецептуры: ТК№003

Наименование сборника рецептур: Реестр ТК ГБДОУ ЦРР- дс 60№005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15
Выход: 15		

Химический состав данного блюда:

Белки, г	1,00
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	6,40
Энергетическая ценность, ккал	31,00

Е, мг	0,30
А, мг	0,00
В2, мг	0,00
В1, мг	0,00
Д, мкг	0,00
С, мг	0,00

К, мг	20,40
Са, мг	2,40
Р, мг	11,80
Mg, мг	2,60
Fe, мг	0,50
I, мкг	0,80
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб ржано-пшеничный нарезают ломтиками.